

# FB

FRANCK BRETON  
ARTISAN VIGNERON

LES CUVÉES A.O.C MONTLOUIS-SUR-LOIRE



## Fun en bulles

Méthode Traditionnelle

Une bouche ronde et riche associée en toute harmonie à une fine vivacité aux tonalités minérales et acidulées. Un chapelet de bulles dévoilera des arômes de pommes et de fleurs blanches.

Sparkling wine

This sparkling wine has a full and rich flavour, balanced perfectly by lively mineral and tangy tones. A wave of bubbles will reveal aromas of apple and white flowers.

### Fiche Technique

**Appellation :** Montlouis-Sur-Loire

**Cépage :** Chenin

**Millésime :** 2020

**Vendanges :** Manuelles

**Âge des vignes :** 40 ans

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification :** Cuve Inox

**Sol :** Sables limoneux

**Degré :** 13,2°

**PH :** 3,07

**Mise en bouteille :** 02/2021

**Pour me joindre :** 06 14 92 59 35 – 02 47 50 23 24

E-mail : [cave@franckbreton-vin-montlouis.com](mailto:cave@franckbreton-vin-montlouis.com)

[www.franckbreton-vin-montlouis.com](http://www.franckbreton-vin-montlouis.com)

I Bis rue de la Résistance - 37270 Saint-Martin-Le-Beau